

げんき で かゆ
元氣の出るお粥

むかし しょうがつ なのか
昔からお正月の7日
には「春の七草」を入れ
た「七草粥」を食べます。
「春の七草」は、多くの
草が枯れてしまう冬の
間でも、食べることの
できる青々とした葉を
出している草です。種類は「せり」「なず
な」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」



百花園の「春の七草籠」



「すずな」「すずしろ」の七種です。

おせち料理が続くお正月

せり なずな ごぎょう はこべら



さいご なか やさ
の最後に、お腹に優しい七草のお粥を
むびょうそくさい ねが
食べ、無病息災を願ったのです。

つく
お粥を作るとき、『なにたたくかたた
く、七草たたく、七草なづな、唐土の
とうど
鳥が、日本の国に、渡らぬ先に、スト
とり にほん くに わた さき
トントン』と歌いながら、七草を細か
こま
く刻みました。
きざ

百花園の「春の七草籠」は、毎年12月1日に
予約を受けています。

ほとけのざ

すずな

すずしろ



百花園探検カード No001

制作 百花園サポート士隊

墨田区東向島 3-18-3 向島百花園内

協力 なくさの会

墨田区東向島 3-5-2